Inhaltsverzeichnis

DE

1. GEBRAUCHSHINWEISE 82
2. HINWEISE ZUM RECYCLING - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ 83
3. SICHERHEITSHINWEIS 84
4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 87
5. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH DES GERÄTS 87
6. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DER BEDIENELEMENTE AUF DER BLENDE 88
7. GEBRAUCH DER SENSOREN 92
8. GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE 93
9. REINIGUNG UND WARTUNG 99
10. FEHLERSUCHE 100
11. INSTALLATION 102

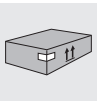
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: *Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes*

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: *Sie sind für den qualifizierten Techniker bestimmt, der die Installation, die Inbetriebsetzung und die Abnahmeprüfung des Geräts ausführen muss*

1. GEBRAUCHSHINWEISE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: LESEN SIE DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCH.
DAS GESETZ SCHREIBT IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT VOR, DASS INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTRISCHEN GERÄTE VON FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN SIND.
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE ARBEIT. DIE DEAKTIVIERUNG ELEKTRISCHER GERÄTE IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.

DIESES HANDBUCH IST WESENTLICHER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUSS DESHALB FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DER KOCHFLÄCHE SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE AUFMERKSAM ZU LESEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL IN EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN. DIESES FÜR DIE VERWENDUNG IN PRIVATHAUSHALTEN VORGESEHENE GERÄT ENTSPRICHT DEN AKTUELL GELTENDEN **EWG-RICHTLINIEN**. DAS GERÄT IST FÜR FOLGENDEN GEBRAUCH BESTIMMT: **GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSS ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



LASSEN SIE DAS VERPACKUNGSMATERIAL NICHT ACHTLOS LIEGEN, DA ES EINE MÖGLICHE GEFAHRENQUELLE DARSTELLEN KANN. SORTIEREN SIE DAS VERPACKUNGSMATERIAL UND ENTSORGEN SIE ES BEIM NÄCHSTEN WERTSTOFFHOF.

DIESES GERÄT IST GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.
BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.

DECKEN SIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT AB.

VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR UNTER DER ABDECKUNG ANGEBRACHT. EINE KOPIE DIESES SCHILDES LIEGT DEM HANDBUCH BEI. ES WIRD EMPFOHLEN, DIESE WIE VORGESEHEN AUF DER INNENSEITE DES UMSCHLAGS ANZUZBRINGEN.
ENTFERNEN SIE DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL.

GEBEN SIE KEINEN ZUCKER ODER ZUCKERHALTIGE SPEISEN AUF DIE HEISSE KOCHFLÄCHE UND STELLEN SIE KEINE SCHMELZBAREN MATERIALIEN ODER SUBSTANZEN (Z. B. KUNSTSTOFF ODER ALUMINIUM) DARAUF AB. SOLLTE DIES VERSEHENTLICH PASSIEREN, SCHALTEN SIE DAS GERÄT SOFORT AUS, UM EINE BESCHÄDIGUNG DER OBERFLÄCHE ZU VERMEIDEN, UND REINIGEN SIE DIE NOCH WARME KOCHPLATTE MIT DEM MITGELIEFERTEN SCHABER. **WIRD DIE KOCHFLÄCHE NICHT SOFORT GEREINITG, BESTEHT DIE GEFAHR, DASS SICH VERKRUSTUNGEN BILDEN, DIE NICHT MEHR ENTFERNT WERDEN KÖNNEN, SOBALD DIE KOCHFLÄCHE ERKALTET IST.**

VERWENDEN SIE KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von herstellerfremden Ersatzteilen verursacht werden.

2. HINWEISE ZUM RECYCLING - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

Für die Verpackung unserer Geräte werden umweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet, die die Umwelt nicht belasten. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben. Werfen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht einfach weg. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
Wichtig: Übergeben Sie das Gerät der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle.
Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien. Kühlgeräte enthalten Gase, die die Umwelt potenziell schädigen. Deshalb muss sichergestellt werden, dass die Leitungen des Kühlmittelkreises nicht beschädigt werden, bevor der zuständige Entsorgungsdienst das Haushaltsgerät abgeholt hat.
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

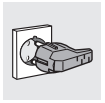
DAS VERPACKUNGSMATERIAL IST AN EINEM SICHEREN ORT AUFZUBEWAHREN. DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN DER VERPACKUNG SIND ZU TRENNEN UND ZUM NÄCHSTEN WERTSTOFFHOF ZU BRINGEN.

HINWEISE FÜR DIE ANWENDER:
Das Gerät entspricht den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Eelektronikgeräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll, sondern getrennt entsorgt werden muss. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die korrekte Mülltrennung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

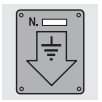
3. SICHERHEITSHINWEIS

LESEN SIE DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCH.
IN IHREM INTERESSE UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS INSTALLATION UND WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN. UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE ARBEIT. DIE DEAKTIVIERUNG ELEKTRISCHER GERÄTE IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: SIE SIND FÜR DEN **QUALIFIZIERTEN TECHNIKER** BESTIMMT, DER DIE INSTALLATION, DIE INBETRIEBSETZUNG UND DIE ABNAHMEPRÜFUNG DES GERÄTES DURCHFÜRHEN MUSS.



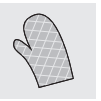
DER AM NETZKABEL ANGESCHLOSSENE NETZSTECKER UND DIE VERWENDETE STECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.
DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN. **ZIEHEN SIE BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL, SONDERN IMMER NUR AM STECKER**.



ES IST ZWINGEND ERFORDERLICH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.

UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORZUNEHMEN. HIERBEI SIND DIE NACHFOLGEND ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN. FALLS DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, TRENNEN SIE ES VOM STROMNETZ UND VERSTÄNDIGEN SIE DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM. **VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.**

STELLEN SIE NUR KOCHTÖPFE MIT VOLLKOMMEN GLATTEM UND PLANEM BODEN AUF DIE KOCHFLÄCHE.



WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT AN DER AUFLAGEFLÄCHE DER TÖPFE SEHR HEISS. BERÜHREN SIE DESHALB DIE KOCHFLÄCHE NICHT. ES WIRD EMPFOHLEN, FÜR ALLE ENTSPRECHENDE ARBEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.

DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE BESTIMMT. HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE DAMIT SPIELEN.

SOLLTEN SICH RISSE ODER SPRÜNGE BILDEN ODER SOLLTE DIE OBERFLÄCHE DER KOCHZONE ZERBRECHEN, IST DAS GERÄT SOFORT AUSZUSCHALTEN. SPERREN SIE SOFORT DIE STROMZUFUHR UND WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST.

PERSONEN MIT HERZSCHRITTMACHERN ODER ÄHNLICHEN GERÄTEN SOLLTEN SICH VERGEWISSERN, DASS DIE FUNKTIONSWEISE DIESER GERÄTE VOM INDUKTIONSFELD NICHT BEEINTRÄCHTIGT WIRD (FREQUENZBEREICH ZWISCHEN 20 UND 50 KHZ).

DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON ERWACHSENEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT.

VERSICHERN SIE SICH NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTS IMMER, DASS DIE SCHALTER AUF „NULL“ (AUSGESCHALTET) STEHEN.

ENTFERNEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN AUF DEN AUSSENFLÄCHEN DES GERÄTS.

VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN. ALLE REPARATUREN SIND VON EINEM **AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER** ODER EINEM **AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTZENTRUM AUSZUFÜHREN**.

Sicherheitshinweis

GEMÄSS DEN RICHTLINIEN ZUR ELEKTROMAGNETISCHEN VERTRÄGLICHKEIT GEHÖRT DIE KOCHFLÄCHE MIT ELEKTROMAGNETISCHER INDUKTION DER GRUPPE 2 UND DER KLASSE B AN (EN 55011).

Wichtig!
Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da diese das Kontrolllämpchen für die Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern Sie, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

LASSEN SIE DAS EINGESCHALTETE INDUKTIONSKOCHFELD WEGEN DER SCHNELLEN REAKTION BEI SEHR HOHEN KOCHGRADEN (STUFE POWER) NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT.

DENKEN SIE DARAN, DASS DIE KOCHZONEN SICH SEHR SCHNELL ERWÄRMEN. VERMEIDEN SIE ES, LEERE TÖPFE KOCHEN ZU LASSEN, DENN SIE KÖNNTEN SICH ÜBERHITZEN.

STELLEN SIE KEINE LEEREN TÖPFE UND PFANNEN AUF DIE EINGESCHALTETEN KOCHZONEN.

BEDENKEN SIE BEI DER VERWENDUNG VON SIMMERTÖPFEN (WASSERBAD), DASS DER TOPF OHNE FLÜSSIGKEIT KOCHEN KÖNNTE, OHNE DASS SIE DIES BEMERKEN! ES KÖNNTEN SCHÄDEN AN TOPF UND KOCHFLÄCHE AUFTRETEN, FÜR DIE WIR KEINE HAFTUNG ÜBERNEHMEN!

SCHALTEN SIE NACH GEBRAUCH DIE KOCHZONE SOFORT AUS. DAZU DRÜCKEN SIE DIE ENTSPRECHENDE TASTE ⊖ (MINUS), DIE TOPFERKENNUNG REICHT NICHT AUS.

FETTE UND ÖLE KÖNNEN FEUER FANGEN, WENN SIE ÜBERHITZT WERDEN. ES EMPFIEHLT SICH DAHER, SICH WÄHREND DER ZUBEREITUNG VON ÖL- ODER FETTHALTIGEN SPEISEN NICHT ZU ENTFERNEN. LÖSCHEN SIE BRENNENDE ÖLE ODER FETTE NIEMALS MIT WASSER! SETZEN SIE DEN DECKEL AUF DEN TOPF UND SCHALTEN SIE DIE KOCHZONE AUS.

DIE OBERFLÄCHE AUS GLASKERAMIK IST SCHLAGFEST. LASSEN SIE JEDOCH KEINE FESTEN ODER HARTEN GEGENSTÄNDE AUF DIE KOCHFLÄCHE FALLEN, DENN DIES KÖNNTE BEI SPITZEN GEGENSTÄNDE ZUM BRUCH DER OBERFLÄCHE FÜHREN.

FALLS SICH AUFGRUND EINER STÖRUNG DER SENSORSTEUERUNG DIE KOCHFLÄCHE NICHT AUSSCHALTEN LÄSST, UNTERBRECHEN SIE SOFORT DIE STROMZUFUHR UND WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST.

BEIM ANSCHLUSS ZUSÄTZLICHER ELEKTRISCHER GERÄTE IST VORSICHT GEBOTEN! DIE ANSCHLUSSKABEL DÜRFEN NICHT MIT DEN HEISSEN KOCHZONEN IN BERÜHRUNG KOMMEN.

DIE KOCHFLÄCHE AUS GLASKERAMIK DARF NICHT ALS ABSTELLFLÄCHE BENUTZT WERDEN!

LEGEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUS METALL WIE GESCHIRR ODER BESTECK AUF DIE INDUKTIONSKOCHFELDER, DENN SIE KÖNNTEN SICH ÜBERHITZEN. VERBRENNUNGSGEFAHR!

LEGEN SIE NIEMALS LEICHT ENTZÜNDLICHE, EXPLOSIVE ODER VERFORMBARE GEGENSTÄNDE DIREKT UNTER DIE KOCHFLÄCHE.

SEIEN SIE VORSICHTIG MIT METALLGEGENSTÄNDEN, DIE DIREKT AUF DEM KÖRPER GETRAGEN WERDEN, DENN SIE KÖNNTEN SICH IN UNMITTELBARER NÄHE DER KOCHFLÄCHE ÜBERHITZEN. VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR! BEI GEGENSTÄNDEN, DIE NICHT MAGNETISIERT WERDEN KÖNNEN, WIE Z. B. GOLD- ODER SILBERRINGEN, BESTEHT DIESE GEFAHR NICHT IN DIESEM MASSE.

ERWÄRMEN SIE NIE GESCHLOSSENE KONSERVENDOSEN UND MEHRSCHICHTVERPACKUNGEN AUF DEN KOCHZONEN. SIE KÖNNTEN DURCH DIE ENERGIEZUFUHR PLATZEN!

Sicherheitshinweis

SORGEN SIE DAFÜR, DASS DIE SENSORTASTEN IMMER SAUBER SIND, DA DAS GERÄT SCHMUTZFLECKEN ALS GEWOLLTEN FINGERDRUCK AUSLEGEN KÖNNTE. LEGEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE GLEICH WELCHER ART (TÖPFE, HANDTÜCHER ETC.) AUF DIE SENSOREN! FALLS ÜBERGEKOCHTE SPEISEN AUF DIE SENSORTASTEN FALLEN SOLLTEN, EMPFIEHLT ES SICH, DAS GERÄT AUSZUSCHALTEN.

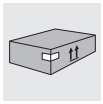
TÖPFE UND PFANNEN DÜRFEN DIE SENSORTASTEN NICHT ABDECKEN, DA SICH DAS GERÄT SONST AUTOMATISCH AUSSCHALTET.

SCHALTEN SIE DIE KINDERSICHERUNG EIN, FALLS HAUSTIERE DIE KOCHFLÄCHE ERREICHEN KÖNNEN.

VERWENDEN SIE DIE KOCHFLÄCHE NICHT, FALLS IM OFEN EIN PYROLYSEPROZESS LÄUFT.

Der Hersteller haftet nicht für *eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von herstellerfremden Ersatzteilen verursacht werden.*

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Lassen Sie die Verpackungsabfälle nicht achtlos in der Wohnung liegen. Das Verpackungsmaterial ist getrennt zu sammeln und der nächstgelegenen Sammelstelle für eine umweltgerechte Entsorgung zuzuführen.
Beseitigen Sie alle ENTFERNBAREN Etiketten oder Schutzfolien des Geräts.
Zum Einschalten der Kochfläche folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt „Gebrauch der Kochfläche“.

Vor dem erstmaligen Kochen ist es notwendig, die Kochfläche zu reinigen.
Schalten Sie danach die vorderen Platten für mindestens 30 Min. auf höchster Stufe ein und stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf auf. Schalten Sie nach Ablauf der 30 Min. die vorderen Platten aus und die hinteren Platten auf höchster Stufe ein. Dieser Vorgang ist notwendig, um den „Neugeruch“ zu beseitigen und die Feuchtigkeit verdampfen zu lassen, die sich während der Herstellung im Werk angesammelt haben könnte. Außerdem ist dies für die richtige Funktionsweise der elektronischen Schaltkreise und der Bedientastatur erforderlich.
Sollten nach Ablauf der 30 Min. die Bedienvorrichtungen nicht richtig funktionieren, bedeutet das, dass noch nicht alle Feuchtigkeit verdampft ist: Lassen Sie die Platten dann weiter eingeschaltet, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, und schalten Sie dann die Kochfläche aus.

5. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH DES GERÄTS

Das Gerät wurde speziell zum Gebrauch in Privathaushalten konzipiert und ist für die Zubereitung und das Erwärmen von Speisen gedacht. Das Gerät ist nicht für den professionellen Einsatz bestimmt. Achenbach haftet nicht für Schäden, die sich aus einem nicht korrekten Gebrauch des Geräts ergeben.

Achtung:
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von herstellerfremden Ersatzteilen verursacht werden.

6. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DER BEDIENELEMENTE AUF DER BLENDE

6.1 Die Kochfläche

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und Hitze direkt im Boden des Topfs erzeugt.
In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr mit einem Heizelement über das Kochgefäß auf die Speisen übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird direkt von den Induktionsströmen im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile einer Induktionskochfläche

- Energiesparendes Kochen dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf der Kochfläche steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur vom Topfboden erwärmt wird, übergekochte Speisen brennen nicht an.
- Schnelle und genaue Einstellung der Energiezufuhr.

6.2 Topferkennung

Sollte sich in einer Kochzone kein Topf befinden oder der Topf zu klein sein, wird keine Energie übertragen. Die mangelnde Funktionstüchtigkeit wird durch das Blinken des Symbols U an der Leistungsanzeige gemeldet. Wenn sich in der Kochzone ein geeigneter Topf befindet, ermittelt das Erkennungssystem dessen Vorhandensein und schaltet die Zone mit der eingerichteten Leistung ein. Die Übertragung der Energie wird auch unterbrochen, wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird. Dann blinkt auf der Leistungsanzeige das Symbol U. Sollte die Funktion zur Topferkennung aktiviert werden, obwohl die Töpfe kleine Abmessungen haben oder Pfannen auf der Kochzone stehen, wird nur die notwendige Energie übertragen.

Grenzen der Topferkennung

Durchmesser der Kochzone (mm)	Mindestdurchmesser des Topfs (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist bei einigen Modellen durch einen kleineren Innenkreis auf der Kochzone gekennzeichnet.

6.3 Begrenzung der Betriebsdauer

Die Kochfläche verfügt über eine Automatik zur Begrenzung der Betriebsdauer.
Die Betriebsdauer der einzelnen Kochzonen hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab (vgl. Tabelle).
Voraussetzung ist, dass die Einstellungen der Kochzone während des Betriebs nicht verändert werden.
Wenn die Automatik zur Begrenzung der Betriebsdauer eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone aus.
Eine kurzer Signalton ist zu hören, und ein H erscheint auf dem Display.
Die Ausschaltautomatik hat jedoch Vorrang vor der Automatik zur Zeitbegrenzung. Die Kochzone schaltet sich erst nach Ablauf der für die Ausschaltautomatik eingestellten Zeit aus (es können beispielsweise das Ausschalten nach 99 Minuten und die Leistungsstufe 9 eingestellt werden).

Eingestellte Leistungsebene	Begrenzung der Betriebsdauer in Stunden
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

6.4 Weitere Funktionen

Werden zwei oder mehr Sensoren gleichzeitig oder über längere Zeit betätigt, z. B. weil ein Topf versehentlich auf ihnen abgestellt wurde, wird keine Funktion eingeschaltet. Das Symbol beginnt zu blinken, und es ertönt ein akustisches Signal. Sie schalten sich nach wenigen Sekunden aus. Entfernen Sie den Gegenstand von den Tasten.
Um das Symbol zu deaktiveren, drücken Sie erneut dieselbe Taste oder schalten Sie die Kochfläche aus und ein.

6.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

Wird die Kochfläche über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik Schwierigkeiten beim Abkühlen zeigen, falls die Umgebungstemperatur hoch ist.
Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.
Falls während des normalen Gebrauchs der Kochfläche bei normaler Umgebungstemperatur häufig die Abkürzung E2 angezeigt wird, bedeutet das, dass der Abkühlprozess wahrscheinlich ungenügend ist. Der Grund dafür können unzureichende Kühlöffnungen oder das Fehlen einer geeigneten Schirmung sein. Überprüfen Sie gebenenfalls die Installation.

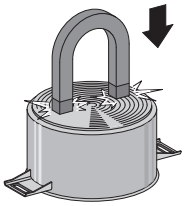
6.6 Töpfe für den Einsatz auf dem Induktionsfeld

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.
Es dürfen nur Töpfe mit einem für Induktionsfelder geeignetem Boden verwendet werden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden	Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton
Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden	
Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden	

So stellen Sie fest, ob Sie den richtigen Topf benutzen

Führen Sie den im Folgenden beschriebenen Magnettest durch oder kontrollieren Sie, ob Ihr Kochgefäß die Kennzeichnung aufweist, mit der bescheinigt wird, dass es sich für das Kochen mit Induktionsstrom eignet.
Magnettest:
Führen Sie den Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes. Wird der Magnet angezogen, können Sie das Gefäß auf dem Induktionskochfeld benutzen.



Anmerkung!
Während des Gebrauchs der Töpfe für das Kochen mit Induktionsstrom ist möglicherweise bei einigen Produkten ein leises Knacken zu hören, das auf die Herstellungsart der Gefäße selbst zurückzuführen ist.

Bedenken Sie bei der Verwendung von Simmertöpfen (Wasserbad), dass der Topf ohne Flüssigkeit kochen könnte, ohne dass Sie dies bemerken! Es könnten Schäden an Topf und Kochfläche auftreten, für die wir keine Haftung übernehmen!

6.7 Tipps zum Energiesparen

Im Folgenden geben wir Ihnen einige Ratschläge für eine sinnvolle und sparsame Benutzung Ihrer neuen Kochfläche.

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.
- Beim Kauf eines neuen Topfs müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Kochzeiten zubereitet werden sollen, können Sie durch die Verwendung eines Dampfkochtopfs Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmittel enthaltenen Vitamine schonen.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Bedecken Sie die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel.
- Wählen Sie einen Topf, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.

6.8 Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für
0	Off - ausgeschaltet
u	Funktion Warmhalten (wo vorhanden)
1 - 2	Weiterkochen kleiner Speisemengen **(niedrigste Leistung)**
3	Weiterkochen
4 - 5	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
6	Braten, mit Mehl anbraten
7 - 8	Braten
9	Braten/Schmoren, Kochen
P	Leistungsebene Power **(maximale Leistung)**

6.9 Anzeige der Restwärme

Das Kochfeld verfügt über eine Anzeige der Restwärme mit dem Symbol H.

Die Anzeige von H nach dem Ausschalten bedeutet, dass die Restwärme genutzt werden kann, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Auch nach dem Ausschalten der Anzeige von H kann die Kochzone noch heiß sein. Achtung, es besteht Verbrennungsgefahr!

Die Oberfläche aus Glaskeramik erwärmt sich nicht direkt, sondern wird nur indirekt durch die Topfböden erhizt.

6.10 Kochzonen

Das Gerät verfügt über 4 Kochzonen mit verschiedenen Durchmessern und Leistungen. Ihre Position wird eindeutig durch Kreise angezeigt, und die Wärmeentwicklung ist auf die auf das Glas gezeichneten Durchmesser beschränkt.

Die 4 HIGH-LIGHT-Kochzonen schalten sich nach einigen Sekunden ein, und die Wärmeleistung kann mit den Bedienelementen auf der Frontblende von mindestens **1** bis höchstens **9** geregelt werden.

1 PLATTE VORNE LINKS

2 PLATTE HINTEN LINKS

3 PLATTE HINTEN RECHTS

4 PLATTE VORNE RECHTS

6.11 Bedienblende

Alle Bedien- und Steuerelemente des Geräts befinden sich auf der Bedienblende. Die folgende Tabelle gibt eine Beschreibung der verwendeten Symbole wieder.

HINTERE LINKE KOCHZONE

VORDERE LINKE KOCHZONE

TASTE ZUM ERHÖHEN DES WERTS

TASTE WERTREDUZIERUNG

TASTE STOP

HINTERE RECHTE KOCHZONE

VORDERE RECHTE KOCHZONE

TASTE TIMER

EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHFLÄCHE

TASTE POWER

7. GEBRAUCH DER SENSOREN

Die Kochfläche aus Glaskeramik wird über die Touch-Control Sensortasten bedient. Funktionsweise der Sensortasten: Berühren Sie leicht eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt. Zur Vereinfachung wird im Folgenden die Touch-Control Sensortaste nur „Taste“ genannt.

Ein/Aus-Taste
Mit ihr wird die Kochfläche ein- und ausgeschaltet. Sie ist sozusagen der Hauptschalter.

Wählttaste für die Kochzone
Mit einem der zur Auswahl stehenden Wählschalter wird die Kochzone ausgewählt, deren Leistung mit der Taste „⊕“ oder der Taste „⊖“ eingestellt werden kann.

Minus-Taste/Plus-Taste
Mit diesen beiden Tasten können Sie die Leistungsstufe, die Abschaltautomatik und den Kurzzeitwecker einstellen und regeln. Mit der Taste „⊖“ (Minus) können Sie die Werte reduzieren, mit der Taste „⊕“ (Plus) dagegen erhöhen. Die Tasten „⊕“ und „⊖“ können durch eine kurze Berührung oder längeren Druck (um den Wert schnell zu ändern) betätigt werden (immer einzeln). Sie können den angezeigten Wert löschen, indem Sie die zwei Tasten gleichzeitig drücken.

Anzeige für die Leistungsstufe
Hier wird die Kochstufe oder
- H = Restwärme
- P = die Power-Stufe
- u = die Topferkennung
- A = Schnelles Ankochen
- n = Stop
- L = die Kindersicherung (Child-Lock)
- u = Warmhalten (wo vorhanden)

STOP-Taste
Der Kochvorgang kann mit der STOP-Taste kurzfristig unterbrochen werden.

Timer-Wählttaste
Für die Programmierung der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers (Timer)

8. GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE

8.1 Hinweise und allgemeine Ratschläge

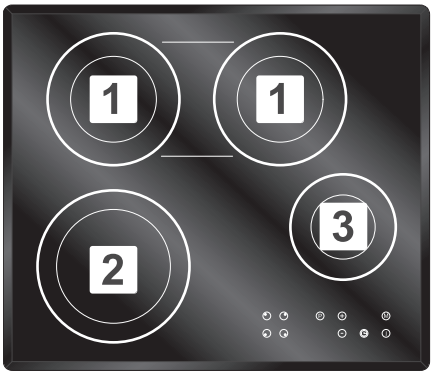
Die Funktionen der Kochzonen mit dieser Technik werden eingeschaltet, indem man die aufgedruckten Symbole auf der Oberfläche der Kochfläche leicht berührt.

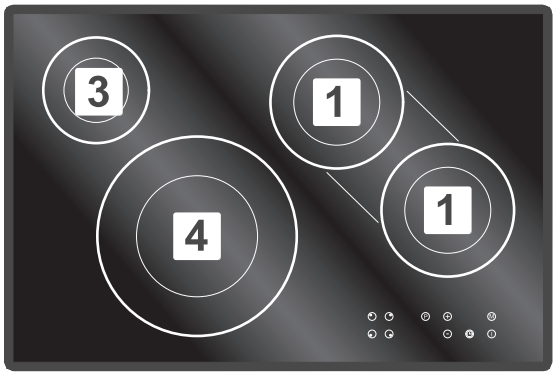
Bei jeder Betätigung eines Symbols ertönt ein Signalton.

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz erfolgt eine automatische Funktionsprüfung, wobei alle Kontrolllampen für einige Sekunden aufleuchten.

8.2 Betriebsleistungen

Im Folgenden wird eine Tabelle mit den maximalen Verbrauchswerten der aktivierten Kochplatten wiedergegeben.





NUMMER DER ZONE	DURCHMESSER DER ZONE	MAX. LEISTUNGSAUFNAHME	LEISTUNGSAUFNAHME IM POWER-BETRIEB
1	180 mm	1850 W	2500 W
2	210 mm	2300 W	3200 W
3	145 mm	1400 W	1800 W
4	260 mm	2400 W	3200 W

8.3 Einschalten der Kochfläche und -zone

Um die hier beschriebene Steuerung zu betätigen, muss zuerst eine (Wähl-)Taste und **anschließend** eine andere gedrückt werden.
Die zweite Taste muss **innerhalb von 10 Sekunden** gedrückt werden, andernfalls schaltet sich die gewünschte Funktion aus.

1 Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** ⏻, bis die Anzeige für die Leistungsstufen „0“ anzeigt. Die Kontrolllämpchen blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2 Drücken Sie jetzt eine **Kochzonentaste** (z. B. ◉ für die Zone hinten links). Das Kontrolllämpchen für die gewählte Kochzone leuchtet auf.
3 Stellen Sie mit der Taste ⊕ (**Plus**) oder ⊖ (**Minus**) die Kochstufe ein. Mit der Taste ⊕ wählen Sie die Kochstufe 1, mit der Taste ⊖ die Kochstufe 9.
4 Stellen Sie einen **Metalltopf** auf die Kochzone. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Solange kein Metalltopf auf die Kochzone gestellt wird, werden abwechselnd die Kochstufe und das Symbol ⏻ angezeigt. Aus Sicherheitsgründen wird die Kochzone ausgeschaltet, wenn innerhalb von 10 Minuten kein Topf aufgestellt wird. Siehe Abschnitt "Topferkennung"

Um gleichzeitig auch auf anderen Kochzonen zu kochen, wiederholen Sie die unter Punkt 2 bis 4 beschriebenen Schritte.
Bei der Erwärmung durch Abstrahlung müssen die Kochgefäße nicht magnetisierbar sein (gehen Sie wie unter Punkt 2 und 3 beschrieben vor).

8.4 Ausschalten der Kochzone

5 Das Kontrolllämpchen für die gewählte Kochzone muss leuchten. Betätigen Sie, falls nötig, den **Wählschalter der Kochzone**.
6 a) Drücken Sie mehrmals die Taste ⊖ , bis die Kochstufe „0“ angezeigt wird oder
b) drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⊖ und ⊕. Die Kochzone kann unabhängig von der eingestellten Leistungsstufe ausgeschaltet werden, oder
c) wählen Sie die **Ein/Aus-Taste** ⏻. Die gesamte Kochfläche bzw. alle Kochzonen schalten sich aus.

8.5 Ausschalten der Kochfläche

7 Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** ⏻. Die gesamte Kochfläche schaltet sich unabhängig von den laufenden Einstellungen aus.

8.6 STOP-Funktion

Der Kochvorgang kann mit Hilfe der STOP-Funktion kurz unterbrochen werden (z. B. um ans Telefon zu gehen). Um anschließend den Kochvorgang auf der gleichen Leistungsstufe wieder aufzunehmen, muss die STOP-Funktion ausgeschaltet werden. Falls der Timer eingestellt worden ist, bleibt er stehen, um anschließend dort weiter zu laufen, wo er angehalten wurde.
Aus Sicherheitsgründen ist diese Funktion nur 10 Minuten lang verfügbar. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochfläche aus.

1. Die Kochgefäße stehen auf den Kochzonen, und die gewünschten Leistungsstufen wurden eingestellt.
2. Drücken Sie die **STOP-Taste** Ⓜ. Anstelle der gewählten Leistungsstufen werden die Symbole ⏸ angezeigt.
3. Um die Funktion auszuschalten, drücken Sie die **STOP-Taste** Ⓜ und anschließend **eine beliebige Taste** (außer der Ein/Aus-Taste). Die zweite Taste muss innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden, denn andernfalls schaltet sich die Kochfläche aus.

8.7 Die Kindersicherung

Diese Sicherheitsvorrichtung verhindert, dass Kinder die Induktionskochfläche unbeabsichtigt oder nicht bestimmungsgemäß einschalten. Die Vorrichtung sperrt die Bedientasten.

Einschalten der Kindersicherung

1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste**, um die Kochfläche einzuschalten.
2. Anschließend drücken Sie gleichzeitig die **Taste** und die **Taste** .
3. Drücken Sie dann die **Taste** , um die Kindersicherung einzuschalten. Die Anzeigen für die Leistungsstufe zeigen ein für „Child-Lock“ (Kindersperre) an; die Tasten sind gesperrt, die Kochfläche schaltet sich aus.

Ausschalten der Kindersicherung

4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
5. Anschließend drücken Sie gleichzeitig die **Taste** und die **Taste** .
6. Drücken Sie dann die **Taste** , um die Kindersicherung auszuschalten. Das erlischt.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

Es wird vorausgesetzt, dass die Kindersicherung eingeschaltet ist (siehe Punkt 1-3).

- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
- Anschließend drücken Sie gleichzeitig die **Taste** und die **Taste** . Sie können jetzt eine Kochzone einschalten. Wählen Sie dazu die Kochzone und die Leistungsstufe aus.
  Nach Ausschalten der Kochfläche schaltet sich automatisch die Kindersicherung wieder ein.

Hinweis:
Durch einen Stromausfall wird die eingestellte Kindersicherung deaktiviert.

8.8 Ausschaltautomatik (Timer)

Die Ausschaltautomatik schaltet nach einer zuvor festgelegten Zeitspanne alle eingeschalteten Kochzonen aus. Es können Zeitspannen zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden.

1. Schalten Sie die Kochfläche ein.
2. Schalten Sie eine oder mehr Kochzonen ein und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.
3. Drücken Sie auf den Timer-Wählschalter . Das Kontrolllämpchen für die Ausschaltautomatik leuchtet auf.
   Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis das Kontrolllämpchen des Timers für die gewünschte Kochzone zu blinken beginnt.

Wichtig!
Die Kontrolllämpchen können nur dann blinken, wenn zuvor Kochzonen eingeschaltet wurden (Leistungsstufe über 0).

4. Stellen Sie jetzt eine Kochzeit zwischen 1 und 99 Minuten ein, indem Sie auf die **Taste** oder die **Taste** drücken. Wenn Sie die **Taste** drücken, beginnt der angezeigte Wert bei 01, drücken Sie dagegen die Taste , beginnt er bei 30. Werden die **Tasten** und gleichzeitig gedrückt, wird der Wert auf Null gesetzt (00).
5. Um die Ausschaltautomatik für eine andere Kochzone einzustellen, drücken Sie mehrmals die **Timer-Wähltaste** , bis das Kontrolllämpchen für den Timer der gewünschten Kochzone zu blinken beginnt. Stellen Sie jetzt die gewünschten Zeiten ein und drücken Sie dazu die **Taste** oder .
6. Die Kochzone schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit aus, dabei ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie ausschalten können, indem Sie eine beliebige Taste drücken (außer der Ein/Aus-Taste).

Anzeige

- Um zu überprüfen, wie viel Zeit schon vergangen ist (Ausschaltautomatik), drücken Sie mehrmals die Timer-Wähltaste , bis das Kontrolllämpchen des Timers für die gewünschte Kochzone aufblinkt.. Der angezeigte Wert kann geändert werden.
- Frühzeitige Unterbrechung der Ausschaltautomatik. Wählen Sie die entsprechende Kochzone aus (das Kontrolllämpchen des Timers blinkt) und drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .

8.9 Uhr Kurzzeitwecker

Drücken Sie den **Timer-Wählschalter** so lange, bis das Kontrolllämpchen des Kurzzeitweckers zu blinken beginnt. Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie dazu die Taste oder die Taste .
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie ausschalten können, indem Sie eine beliebige Taste drücken (außer der Ein/Aus-Taste).

Anmerkung!
Der Kurzzeitwecker funktioniert auch, nachdem Sie die Kochfläche ausgeschaltet haben.
Um die eingestellte Zeit zu ändern, schalten Sie die Kochfläche über die Ein/Aus-Taste ein.

8.10 Schnelles Ankochen

Mit dieser Funktion erfolgt ein Ankochen auf der Leistungsstufe 9, die anschließend nach einer bestimmten Zeit automatisch reduziert wird (Stufe 1 bis 8). Wenn die Funktion Schnelles Ankochen benutzt wird, muss auch die Leistungsstufe für das Weiterhochen eingestellt werden, die von der Elektronik automatisch aktiviert wird.
Das schnelle Ankochen eigent sich für Gerichte, die kalt sind und schnell erwärmt werden sollen und die weiterkochen können, ohne ständig überwacht zu werden (z. B. Fleischbrühen).

1. Schalten Sie eine Kochzone ein. Das Kontrolllämpchen für die gewählte Kochzone muss aufleuchten. Betätigen Sie, falls nötig, den **Wählschalter der Kochzone**.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe auf 9. Drücken Sie erneut die **Taste** . Die Funktion Schnelles Ankochen schaltet sich ein. Die Anzeige für die Leistungsstufe zeigt abwechselnd den Buchstaben A und die Zahl 9 an. Mit der Induktion werden das A und angezeigt, wenn sich keine Töpfe auf der Kochzone befinden.
3. Wählen Sie eine schwächere Leistungsstufe für das Weiterkochen (von 1 bis 8), indem Sie die **Taste** drücken. Das A und die gewählte Leistung für das Weiterkochen blinken abwechselnd auf.
4. Das schnelle Ankochen funktioniert einwandfrei, das Weiterkochen erfolgt nach Ablauf der eingestellten Zeit (siehe Tabelle) auf der zuvor eingestellten Leistungsstufe.

Eingestellte Leistungsstufe	Schnelles Ankochen Zeit (Min:Sek)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Anzeige

- Während des schnellen Ankochens kann die Leistung für das Weiterkochen durch Betätigen der **Taste** ⊕ erhöht werden. Wenn Sie die **Taste** ⊖ drücken, wird die Funktion Schnelles Ankochen ausgeschaltet.
- Falls nach Einschalten der Funktion Schnelles Ankochen für das Weiterkochen keine niedrigere Leistungsstufe als 9 gewählt wird, schaltet sich die Funktion nach 10 Sekunden automatisch aus und bleibt auf der Leistungsstufe 9.
- Falls eine höhere Leistungsstufe oder die Power-Funktion gewählt wurden, könnte sich die Funktion wegen Überschreitung der Höchstleistung ausschalten (siehe Leistungsverwaltung).

8.11 Funktion Warmhalten (wo vorhanden)

Mit der Funktion Warmhalten können fertig zubereitete Speisen warm gehalten werden. Die Kochzone wird auf geringster Leistung betrieben.

1. Der Topf steht auf einer Kochzone, und es wurde eine Kochstufe (z. B. 3) eingestellt.
2. **Halten Sie die Taste** ⊖ gedrückt, um eine niedrigere Kochstufe zu wählen (... 3, 2, 1,). Ist erreicht, wird die Funktion Warmhalten eingeschaltet.
3. Um sie wieder auszuschalten, drücken Sie ein Mal (0) die **Taste** ⊖.

Diese Funktion ist nur 120 Minuten lang verfügbar. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochfläche aus.

8.12 Funktion Power (Kochzone mit P)

Mit der Funktion Power wird die Leistung der Induktionskochzonen zusätzlich erhöht. So kann beispielsweise schnell eine große Menge Wasser zum Kochen gebracht werden.
Die Funktion Power bleibt 10 Minuten lang eingeschaltet, danach wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Es muss eine Kochzone eingeschaltet sein. Das Kontrolllämpchen der Zone muss aufleuchten. Betätigen Sie, falls nötig, den Wählschalter der Kochzone.
2. Drücken Sie ein Mal die **Power-Taste** Ⓟ, um die entsprechende Funktion einzuschalten. Die Anzeige für die Leistungsstufe zeigt ein P.
3. Die Funktion Power schaltet sich automatisch nach 10 Minuten aus. Das P erlischt, und die Leistungsstufe 9 schaltet sich ein.

Anmerkung!
Um die Funktion Power früher auszuschalten, drücken Sie die Taste ⊖ oder die Power-Taste Ⓟ.

8.13 Leistungssteuerung

Aus technischen Gründen sind jeweils zwei Kochzonen in einem Modul zusammengefasst, die über eine Höchstleisung verfügen.
Falls dieser Leistungsbereich überschritten wird, indem ein höherer Kochgrad oder die Funktion Power eingeschaltet wird, reduziert die Leistungsverwaltung den Kochgrad der jeweils zum Modul gehörenden Kochzone.
Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zuerst, anschließend wird nur die maximal mögliche Leistungsstufe angezeigt.

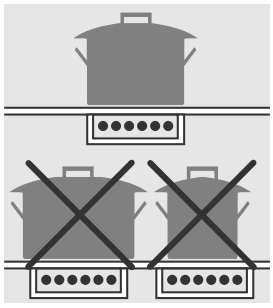
8.14 Kochtabelle

In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungswerte mit Angabe der jeweiligen Gerichte aufgeführt. Diese Werte können je nach Menge oder Geschmack individuell angepasst werden.

LEISTUNGS-WERT	SPEISEN
1	Schmelzen von Butter, Schokolade o.Ä.
2 - 3	Aufwärmen von Speisen. Beibehaltung des Siedepunktes bei geringen Mengen an Wasser. Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
4 - 5	Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen. Beibehaltung des Siedepunktes von Wasser. Auftauen von Tiefkühlprodukten. Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge.
6	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden. Marmeladen usw.
7 - 8	Fleischbraten oder Fisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
9	Fritieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

Verwenden Sie für ein gutes Kochergebnis und einen niedrigen Energieverbrauch nur Kochgeschirr, das sich für Kochvorgänge mit Elektrogeräten eignet:

- Der Boden muß dick und vollkommen plan sein. Die Kochfläche und der Boden müssen sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit rauher Bodenfläche, da diese die Kochfläche zerkratzen könnten.
- Der Durchmesser des Gefäßbodens muss mit dem Durchmesser der auf der Kochfläche angezeichneten Kreise übereinstimmen; ist dies nicht der Fall, wird Energie verschwendet.



9. REINIGUNG UND WARTUNG

***Die Stromzufuhr des Geräts muss vor jedem Eingriff** unterbrochen werden.*

9.1 Reinigung der Glaskeramik-Kochfläche

Die Glaskeramik-Kochfläche ist regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch, zu reinigen, sobald die Kontrolllampen der Restwärme erloschen sind.

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mit Hilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.
Etwaige Verkrustungen nach dem Kochvorgang können Sie mit dem mitgelieferten Schaber entfernen. Anschließend wischen Sie mit Wasser nach und trocknen die Fläche mit einem sauberen Lappen. Durch die Verwendung des Schabers kann der Verbrauch von chemischen Produkten für die tägliche Reinigung der Kochfläche wesentlich eingeschränkt werden.
Verwenden Sie keine kratzenden oder aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Reinigungspulver, Backofensprays, Fleckenentferner und Metallschwämme).

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf die Kochfläche gefallen sind, könnten diese zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden! Entfernen Sie daher gegebenenfalls die Körnchen sofort von der Kochfläche.

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit der Glaskeramik. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen der Kochfläche, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Sie lassen sich nur schwer mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Lauf der Zeit das Dekor auf der Kochfläche abreiben und zur Bildung von dunklen Flecken beitragen.

DAS GERÄT NICHT MIT DAMPFSTRAHL REINIGEN.

9.2 Wöchentliche Reinigung

Reinigen und pflegen Sie die Kochfläche ein Mal in der Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik. Beachten Sie dabei immer die Herstellerhinweise. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

10. FEHLERSUCHE

PROBLEM	MOGLICHE URSACHEN	LOSUNG
Die Kochfläche funktioniert nicht.	- Die Kochfläche ist nicht angeschlossen, oder der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet. - Die Stromversorgung ist unterbrochen. - Eine Sicherung ist durchgebrannt oder der Schutzschalter der Hausanlage wurde ausgelöst. - Die Sensortasten sind gesperrt (Kindersicherung), und es wird ein L angezeigt. - Die Tasten sind teilweise von einem feuchten Tuch, Flüssigkeit oder einem Gegenstand aus Metall abgedeckt. - Es wurden ungeeignete Kochtöpfe benutzt.	- Schalten Sie den Hauptschalter ein. - Kontrollieren Sie die Stromversorgung. - Wechseln Sie die Sicherung aus oder schalten Sie den Schutzschalter der Hausanlage wieder ein. - Entsperren Sie die Sensortasten (Kindersicherung). - Entfernen Sie sie. - Siehe Kapitel „Töpfe für den Einsatz auf dem Induktionsfeld“.
Die Kochergebnisse sind nicht zufrieden stellend.	- Die Temperatur ist zu hoch oder zu niedrig.	- Ziehen Sie ein Kochbuch zu Rate.
Die Kochfläche qualmt.	- Die Kochfläche ist verschmutzt. - Die Speisen sind übergekocht.	- Reinigen Sie die Kochfläche nach dem Kochen. Warten Sie vor der Reinigung, bis die Kochfläche abgekühlt ist. - Verwenden Sie einen größeren Topf.
Die Kochplatten schalten sich während der zeitgesteuerten Garung nicht ein.	- Fehler bei der Programmierung der zeitgesteuerten Garung.	- Die Bedienungsanweisung in Bezug auf den Timer zu Rate ziehen.
Das Symbol beginnt zu blinken, und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.	- Die Touch-Control-Tasten wurden durch auf die Kochfläche gefallene Speisen, durch Töpfe oder andere Gegenstände betätigt.	- Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Um das blinkende Symbol auszuschalten, drücken Sie auf dieselbe Taste und schalten Sie die Kochfläche wieder ein.
Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage lösen wiederholt aus.		- Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen Elektriker.
Es wird der Fehlercode E2 angezeigt.	- Die Elektronik ist zu heiß geworden.	- Uberprüfen Sie den Einbau der Kochfläche und stellen Sie sicher, dass für eine ausreichende Lüftung gesorgt ist. Siehe Kapitel „Überhitzungsschutz“.
Es wird der Fehlercode U400 angezeigt. Die Bedienelemente werden nach 1 Sek. deaktiviert, und es ertönt ein akustisches Signal.	- Die Kochfläche ist nicht korrekt angeschlossen.	- Nehmen Sie den Anschluss mit der korrekten Versorgungsspannung vor.
Es wird der Fehlercode ERxx oder Ex angezeigt.	- Es handelt sich um eine technische Störung.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Es wird das Symbol angezeigt.	- Es wurde eine Kochzone eingeschaltet, aber es wurde kein Topf darauf gestellt (Topferkennung).	- Die Zone erwärmt sich nur, wenn ein Topf darauf steht.
Es wird weiterhin das Symbol angezeigt, obwohl ein Topf auf die Kochzone gestellt wurde.	- Der Topf eignet sich nicht für das Kochen mit Induktion oder hat einen zu kleinen Boden.	- Verwenden Sie einen Topf mit ausreichendem Durchmesser.
Die verwendeten Töpfe verursachen Geräusche.	- Die Geräusche sind technisch bedingt. Es besteht keine Gefahr für die Kochfläche oder den Topf.	
Der Lüfter zur Kühlung läuft weiter, auch nachdem die Kochfläche ausgeschaltet wurde.	- Das ist normal, da er die Elektronik abkühlen muss.	
Es sind Geräusche wie Rascheln oder Knistern zu hören.	- Die Geräusche sind technisch bedingt und lassen sich nicht vermeiden.	
Die Kochfläche weist Risse oder Sprünge auf.		- Sollten sich Risse oder Sprünge bilden oder sollte die Oberfläche der Kochzone zerbrechen, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sperren Sie sofort die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundendienst.

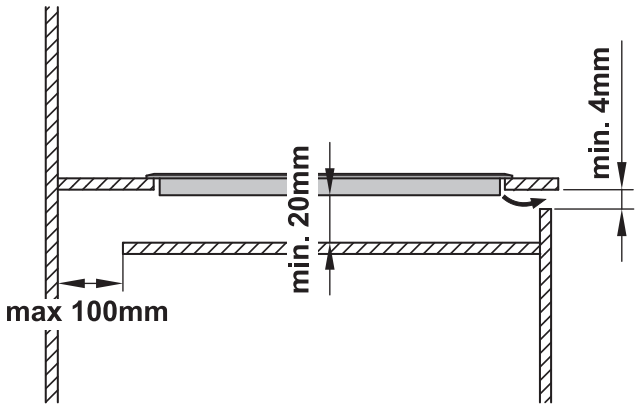
11. INSTALLATION

11.1 Sicherheitshinweise für den Einbau der Küchenmöbel

- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (>75 °C). Falls sie nicht ausreichend hitzebeständig sind, können sie sich im Lauf der Zeit verformen.
- Bei eingebautem Gerät muss der Schutz vor zufälligem Berühren der Stromkabel sichergestellt sein.
- Wenn der angegebene Mindestabstand eingehalten wird, ist es zulässig, an der hinteren Kante der Arbeitsfläche Dekorplatten aus Holz anzubringen.
- Auch für die Aussparungen der Fläche auf der Rückseite ist wie auf den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.
- Seitlich ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm zu Hängeschränken einzuhalten. Die Seitenverkleidung des Hängeschranks muss aus hitzebeständigem Material gefertigt sein. Aus technischen Arbeitsgründen muss der senkrechte Abstand zu den Hängeschränken mindestens 750 mm betragen.
- Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.
- Das Verpackungsmaterial (z. B. Kunststofffolien, Styroporelemente, Nadeln etc.) ist für Kinder unzugänglich aufzubewahren, da es gefährlich für sie sein könnte. Sie könnten Kleinteile verschlucken oder beim Spielen mit Kunststofffolien Gefahr laufen zu ersticken.

11.2 Lüftung

- Falls das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Die Rückwand des Unterschranks muss auf Höhe der Aussparung der Arbeitsfläche offen sein, um eine ausreichende Lüftung zu gewährleisten.
- Entfernen Sie die vordere Querleiste des Unterschranks, um eine Lüftungsöffnung von mindestens 4 mm unter der Arbeitsfläche und über die gesamte Breite des Geräts zu schaffen.

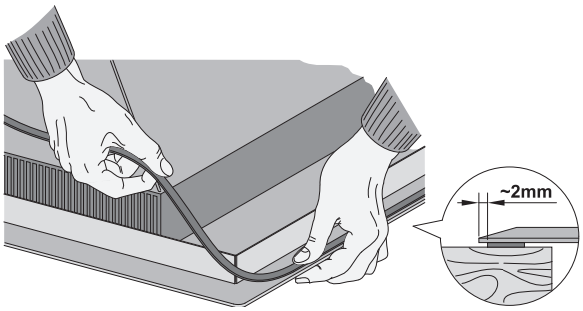


- Entfernen Sie auch alle Querleisten, die sich eventuell im unteren Bereich der Aussparung der Arbeitsfläche befinden.
- Der Abstand zwischen der Induktionskochplatte und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten.
- Es ist zu vermeiden, dass sich im Unterbereich zu hohe Temperaturen bilden, wie es beispielsweise bei Backöfen ohne Querstromlüfter der Fall sein kann.
- Verwenden Sie die Kochfläche nicht, falls im Ofen ein Pyrolyseprozess läuft.
- Bei keiner Installationsart darf das vor dem Produkt angebrachte Lüftungsgitter abgedeckt werden.

11.3 Einbau

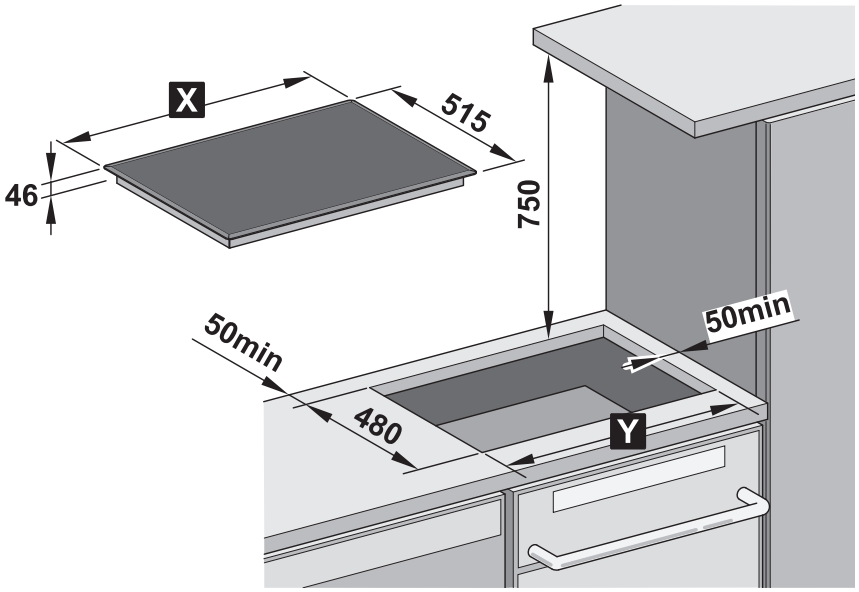
- Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen etc.) unter der Kochfläche befinden, muss in einem Mindestabstand von 20 mm von der Unterseite der Kochfläche ein doppelter Boden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.
- Falls die Kochfläche über einem Backofen, einem Geschirrspüler oder einem Kühlschrank installiert wird, muss in jedem Fall ein Abstand von mindestens 5 cm zwischen der Unterseite der Kochfläche und der oberen Platte des darunter installierten Gerätes gelassen werden.
- Aufgrund der Brandgefahr müssen Sie sicherstellen, dass sich keine brennbaren oder durch Wärmeeinwirkung verformbaren Gegenstände in direkter Nähe der Kochfläche befinden.

11.4 Dichtungen für die Kochfläche



- Überprüfen Sie vor dem Einbau, dass die Dichtung der Kochfläche richtig platziert ist.
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Rahmen der Kochfläche und Arbeitsplatte oder zwischen Kochfläche und Wand eindringen, da die Flüssigkeiten bis zu den darunter liegenden Elektrogeräten vordringen könnten.
- Falls die Kochfläche auf einer nicht ganz planen Arbeitsfläche montiert wird, wie es beispielsweise bei gefliesten Flächen oder Ähnlichem der Fall ist, ist die Dichtung zu entfernen, die sich eventuell unter der Kochfläche befindet. Anschließend muss die Kochfläche mit Material für Kunststoffdichtungen hermetisch abgedichtet werden.
- Befestigen Sie die Kochfläche nicht mit Silikon, denn dadurch könnte die Kochfläche gegebenenfalls nicht ohne Schäden ausgebaut werden.

11.5 Aussparung auf der Arbeitsfläche

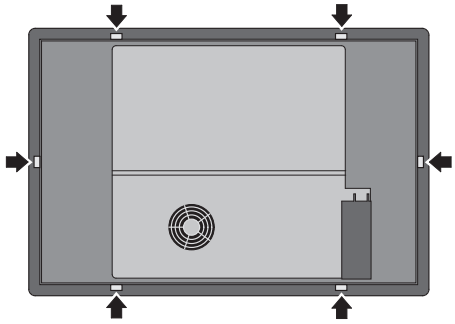


- Schneiden Sie die Aussparung genau aus der Arbeitsfläche. Benutzen Sie dazu ein gutes gerades Sägeblatt oder eine Vertikalfräsmaschine. Die Oberflächen der Aussparung müssen anschließend versiegelt werden, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern.
- Die Kochfläche muss entsprechend der Abbildungen ausgeschnitten werden.
- Die Kochfläche aus Keramikglas muss hundertprozentig waagrecht ausgerichtet sein und fest sitzen. Steht die Kochfläche nach der Installation unter Spannung, könnte sie zerbrechen.
- Überprüfen Sie, dass die Dichtung der Kochfläche richtig platziert ist.
- Die Kochfläche ist mit Klammern oder Laschen zu befestigen.

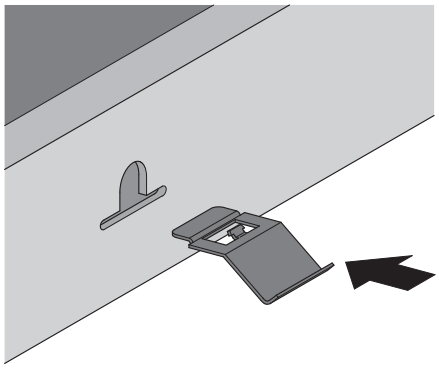
X= 770 mm Y= 730 mm
X= 600 mm Y= 560 mm

11.6 Positionierung der Befestigungsfedern

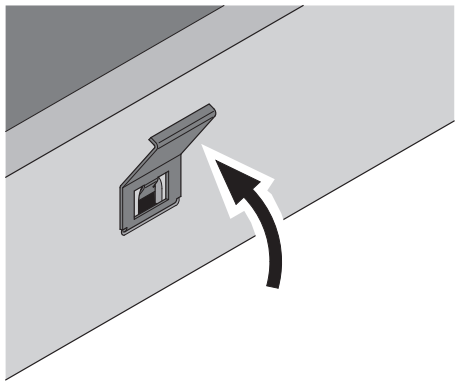
- Setzen Sie die Befestigungsfedern in alle von den Pfeilen markierten Positionen ein. Die Federn sorgen für eine sichere Befestigung und optimale Zentrierung.



- Um die Federn in der Kochfläche einzusetzen, genügt es, sie mit leichtem Druck horizontal in den dafür vorgesehenen Schlitz einzustecken.



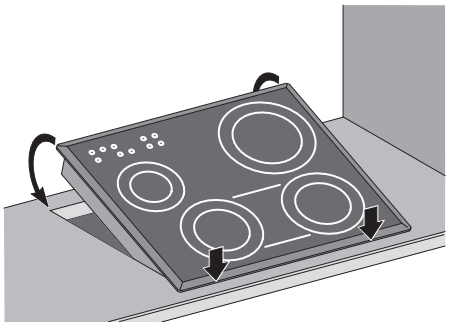
- Drehen Sie sie dann nach oben, um Sie endgültig einrasten zu lassen.



11.7 Einsetzen der Kochfläche in die Aussparung auf der Arbeitsfläche

Gehen Sie beim Einsetzen der Kochfläche besonders vorsichtig vor. Wenn die Arbeiten nicht genau wie beschrieben ausgeführt werden, kann die Kochfläche Schaden nehmen.

- Setzen Sie die Kochfläche ein, indem Sie den Rahmen auf der hinteren Kante der Aussparung in der Arbeitsfläche aufsetzen Üben Sie keinen Druck auf den Rahmen aus. Dieser Teil ist besonders empfindlich und könnte Schaden nehmen.
- Senken Sie jetzt die Kochfläche an der Vorderseite ab, bis sie völlig eingesetzt ist.



11.8 Technische Informationen

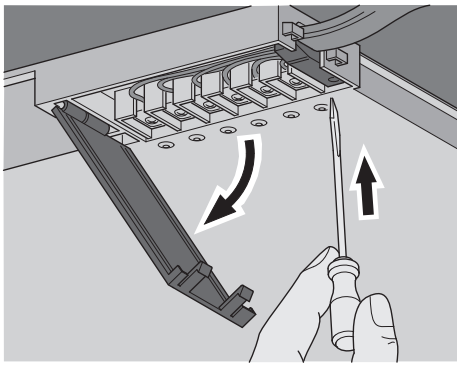
- Modell Kochfläche Siehe Typenschild
- Elektrische Anschlüsse 220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz
- **GERÄTEKLASSE** I
- Höchstleistung Siehe Typenschild

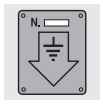
11.9 Das Typenschild

Stellen Sie sicher, dass Spannung und Größe der Stromleitung den Angaben des Typenschilds entsprechen, das sich unter dem Gehäuse befindet. **Es ist untersagt, dieses Typenschild zu entfernen.**

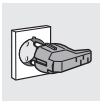
11.10 Elektrischer Anschluss

- **Der Anschluss der Kochfläche an das Stromnetz darf nur von einem zugelassenen Installateur vorgenommen werden.**
- Es sind alle gesetzlichen Bestimmungen und die Anschlussvorschriften des örtlichen Stromanbieters zu befolgen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Reparaturen durchgeführt werden sollen.
- Der Schutzleiter muss länger sein als die stromführenden Kabel, damit er im Fall eines Abreißens des Kabels vom Geräteanschluss als letzter reißt.
- Überflüssige Kabelteile sind aus dem Einbaubereich unter dem Gerät zu entfernen.
- Für den Anschluss muss die Abdeckung der Steuerung im unteren Teil der Vorrichtung gelöst werden, um die Klemmleiste zu erreichen. Sobald der Anschluss erfolgt ist, wird die Abdeckung wieder befestigt und das Kabel mit einem zugfesten Kabelband fixiert.
- Das Anschlusskabel muss mindestens dem Typ H05 V2V2-F entsprechen.
- Falls das Anschlusskabel des Geräts beschädigt sein sollte, ist es vom Hersteller, vom Technischen Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker auszutauschen, um jede Gefährdung auszuschließen.
- Beim eingebautem Gerät muss der Schutz vor zufälligem Berühren der Stromkabel sichergestellt sein.
- Achtung! Die elektrischen Steuerungen könnten irreparabel Schaden nehmen, falls der Anschluss nicht nach den Regeln der Kunst vorgenommen wird.



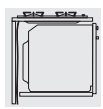


ES IST ZWINGEND ERFORDERLICH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.

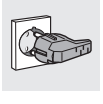


FALLS DER STROMANSCHLUSS MIT STECKER UND STECKDOSE ERFOLGT, MÜSSEN BEIDE VOM GLEICHEN TYP SEIN. DER ANSCHLUSS MUSS ÜBER EIN STROMKABEL IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ERFOLGEN.
DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.
ZIEHEN SIE BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL, SONDERN IMMER NUR AM STECKER.

NEHMEN SIE UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG VOR UND BEACHTEN SIE DABEI DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT UND SICHERGESTELLT WURDE, DASS DIE ANWEISUNGEN KORREKT BEFOLGT WURDEN, IST DAS GERÄT VOM STROMNETZ ZU TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU VERSTÄNDIGEN.
VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



FÜHREN SIE DAS STROMKABEL AN DER RÜCKSEITE DES UNTERSCHRANKS ENTLANG. ACHTEN SIE DABEI DARAUF, DASS ES NICHT MIT DER UNTEREN SCHUTZABDECKUNG DER KOCHFLÄCHE ODER EINEM MÖGLICHERWEISE UNTER DER KOCHFLÄCHE EINGEBAUTEN BACKOFEN IN BERÜHRUNG KOMMT.



ERFOLGT DER ANSCHLUSS ÜBER STECKER UND STECKDOSE, MUSS ÜBERPRÜFT WERDEN, DASS SIE VOM GLEICHEN TYP SIND. VERWENDEN SIE KEINE REDUZIERSTECKER, ADAPTER ODER SHUNTS, DA DIESE ZU HITZEENTWICKLUNG ODER VERBRENNUNGEN FÜHREN KÖNNEN.

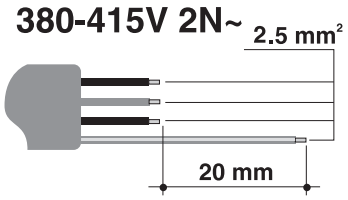
Anweisungen für den Installateur

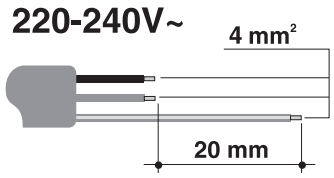
WIRD DER ANSCHLUSS FEST VERLEGT, MUSS AUF DER SPEISELEITUNG DES GERÄTS EINE MEHRFACHSICHERUNG MIT MINDESTKONTAKTABSTAND VON **3 MM** ODER MEHR IN GUT ERREICHBARER POSITION IN DER NÄHE DES GERÄTS ANGEBRACHT WERDEN.

1 - Betrieb bei 380-415V2N~: *Verwenden Sie ein vierpoliges Kabel vom Typ H05V2V2-F (Kabel 4 x 2,5 mm²);*

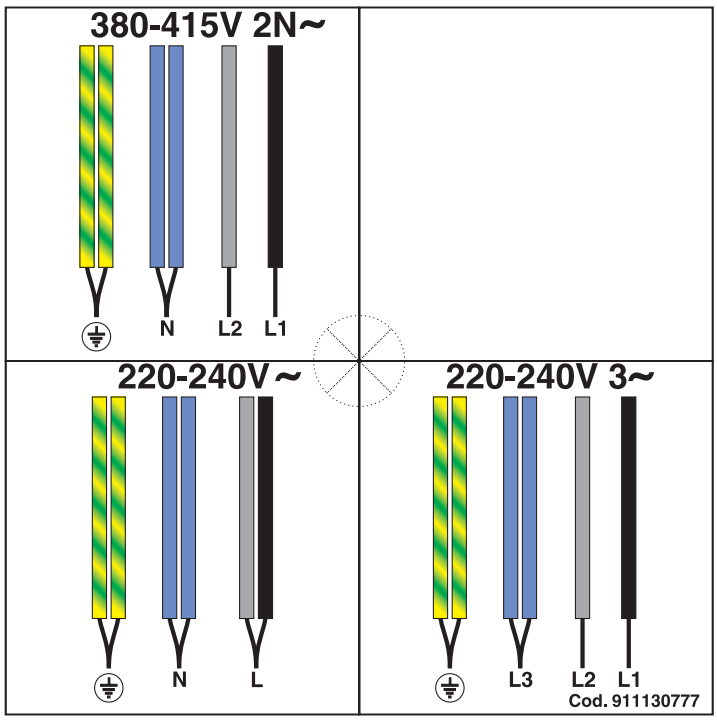
2 - Betrieb bei 220-240V~: *Verwenden Sie ein dreipoliges Kabel vom Typ H05V2V2-F (Kabel 3 x 4 mm²);*

Der Schutzleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, mindestens 20 mm länger sein.

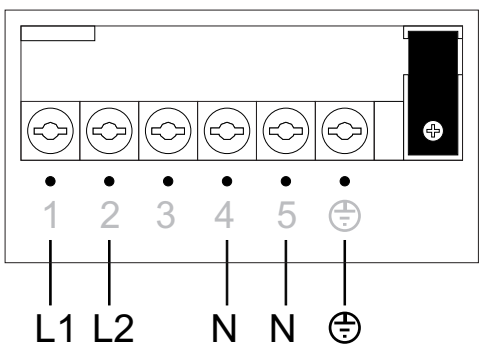




Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.



11.11Klemmenschema



Das seitlich abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel.